



## Bigos



- **Küche:** Polnisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Der Inbegriff der klassischen - polnischen Küche mit dem tollen Aroma von Steinpilzen und Backpflaumen, nichts für Kalorienzähler

### Zutaten

- 250 g Schweinefleisch aus der Schulter, gewürfelt
- 250 g Rindergoulasch, gewürfelt
- 300 g Krakauer, Debreziner oder Knoblauchwurst, in Scheiben
- 500 g mildes Sauerkraut
- 500 g Weißkohl in Streifen gehobelt
- 5 Stück schöne, getrocknete Steinpilze, (ca. 25 g) eingeweicht in Streifen geschnitten

- 12 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Öl oder Schweineschmalz
- 500 g Weißkohl, fein in Streifen geschnitten
- 5 grob gewürfelte Backpflaumen, gewürfelt
- 150 ml trockener Rotwein
- 800 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt, 4 gedrückte Wacholderbeeren und Piement und Pfefferkörner
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Zunächst die Steinpilze mit Wasser bedecken, einweichen und danach in Streifen schneiden, ca. 15 min. köcheln lassen, das Einweichwasser verwahren.

### **Schritt3**

Das Sauerkraut ev. etwas kürzer schneiden, das Weißkraut nicht zu lang hobeln.

### **Schritt4**

Die Gewürze in einen Laschentebeutel geben, lassen sich später besser wieder entfernen.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Das Fleisch würzen und in einem ausreichend großen Bratentopf nach und nach anbraten.

### **Schritt7**

(Alles auf einmal wird zu viel sein, denn es muss eine appetitlich goldgelbe Farbe nehmen)

### **Schritt8**

Mit der Einweichflüssigkeit, dem Rotwein und Wasser aufgießen und ca.90 min. leise bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

### **Schritt9**

Die Wurstscheiben ebenfalls in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt10**

Die Zwiebeln glasig anschwitzen, die Pilze, Weißkraut und Sauerkraut dazu geben und mit den

Gewürzen in einem Laschentebeutel ausgarnieren. Aufgießen und ca. 30 min. kochen lassen.

### **Schritt11**

Nunmehr das Fleisch und die Wurstscheiben zum Kraut geben, mischen und weitere 40 min. zusammen köcheln lassen, das Rühren nicht vergessen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt13**

Bigos wird gern "auf Vorrat" gekocht, da er beim wiederholten Aufwärmen immer besser schmeckt.

### **Schritt14**

Bigos wird traditionell in Polen an Imbissständen oder auch Restaurants mit Brot gereicht

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** bigos, Eintopf, Sauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bigos/>